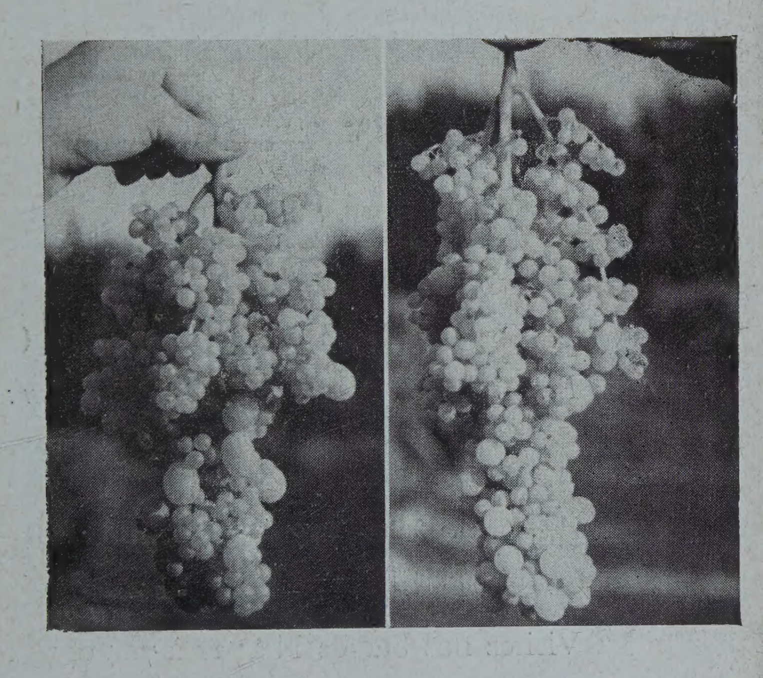
LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

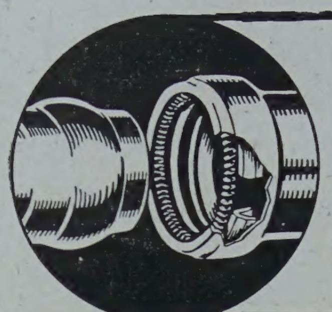
76e Année. — No 18 30 Septembre 1959



à graines apyrène

SULTANINE MILLERANDÉE

DIRECTION ADMINISTRATION :
1bis RUE DE VERDUN
MONTPELLIER

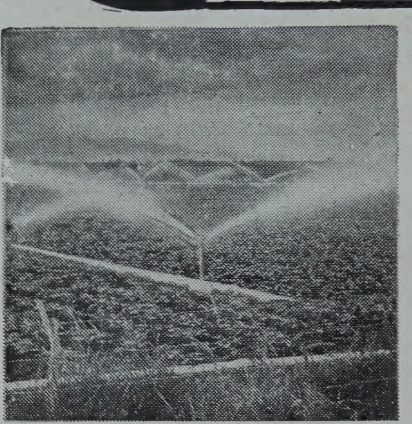


L'ABC de L'IRRIGATION

LÉGÈRETÉ, ROBUSTESSE
Conduite en alliage d'Aluminium
Raccords fixes en acier galvanisé

NI CROCHETS ! NI POIGNÉES !
NI COLLIERS !

ARROSAGE PAR SPRINKLER



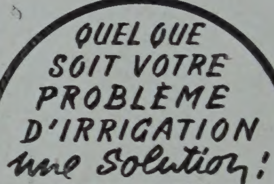
Déplacement à main ou par tracteur

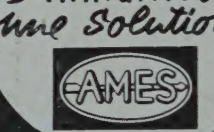
Economie de main-d'œuvre et d'eau

Rentabilité assurée

Régularité de la production

Amélioration de la qualité





Consultez notre bureau d'études sans engagement de votre part.

SEPPIC 70, Champs-Elysées PARIS 8e - BAL. 61-25

USINE à PAULHAN (Hérault)

Pour tous renseignements et documentation :

SOCIÉTÉ COMPAN Frères

6, rue Jules-Ferry — MONTPELLIER — Tél. : 72 46-06

Visitez nos Stands Nos 721 à 724 et 751 à 754 à la

FOIRE INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN

du 4 au 18 octobre 1959 — MONTPELLIER

Fondateur : Léon DEGRULLY

Anciens Directeurs : L. RAVAZ et P. DEGRULLY

DIRECTION

G. BUCHET **J. BRANAS**

AVEC LA COLLABORATION

de Membres du Corps enseignant de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier et d'autres établissements d'enseignement agricole public,

de Membres du personnel de Stations et Laboratoires de recherche publics et privés, des Directeurs des Services agricoles, du Service de la Protection des végétaux, de l'Institut des vins de consommation courante et de l'Institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Le Progrès Agricole et Viticole

REVUE BI-MENSUELLE

Service de renseignements agricoles et viticoles gratuits pour les abonnés

PRIX DE L'ABONNEMENT

UN AN : FRANCE : **1600 Frs** – PAYS ÉTRANGERS : **3500 Fr**

TUNISIE et MAROC : **2.500 Frs**

(Recouvrement par poste — Frais en sus)

LE NUMÉRO : 150 FRANCS

CHANGEMENT D'ADRESSE : 75 FRANCS

C. C. Postal 786 Montpellier

ADRESSER TOUT CE QUI CONCERNE

LA RÉDACTION, les DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS, les ÉCHANTILLONS

les ABONNEMENTS et la PUBLICITE

AU DIRECTEUR DU PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

1BIS, RUE DE VERDUN -- MONTPELLIER

Téléphone 72-59-76



CARBONATE DE CUIVRE
DÉPLOYÉ
MARQUE DÉPOSÉE



réussi
ce vin !
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

76me Année — N° 18 30 Septembre 1959

LE PROGRÈS AGRICOLE & VITICOLE

SOMMAIRE

CHRONIQUE

LES TÉLÉTOXIQUES

[SUITE]

(II)

J'ai essayé précédemment d'ouvrir le chapitre de la chimiothérapie qui est appelé, vraisemblablement, à connaître désormais bien des développements. J'ai introduit (ici) le concept d'auxine et j'ai rappelé rapidement les effets nuisibles de l'acide 2,4-dichlorophénoxyacétique. J'évoque maintenant le rôle d'autres substances chimiquement plus ou moins voisines.

— • —

L'acide 2-méthyl-4-phénoxyacétique (et dérivés) est à l'origine de plusieurs herbicides commerciaux qui provoquent chez la vigne des dommages (2M4C) qui ne se distinguent pas de ceux du 2,4-D précédemment décrits.

Il en est, et encore plus intenses, qui sont provoqués par l'*acide 2,4,5-trichlorophénoxyacétique* (2,4,5-T) ; ils sont analogues. Mais,

en plus, ce composé exerce une action positive sur la taille des fruits (figue et abricot. Conf. : Crane J.-C., P.A.H.Sc., 1953, et Crane J.-C. et Blondeau R., P.A.H.Sc., 1949). Cet effet soulève le problème des rapports des substances télédynamiques avec le développement des fruits, problème que la toxicité du 2,4,5-T pour la vigne empêche d'examiner à son sujet, mais problème qui peut être vu avec le 4-CPA.

— • —

Le 4-CPA ou PCPA et la croissance des baies

L'acide 4-chlorophénoxyacétique (4-CPA) connu aussi comme *l'acide parachlorophénoxyacétique* (PCPA) a été étudié dans son action sur la vigne par R. J. Weaver (et coll.) en Californie de 1951 à 1957 et, en Australie, par B. G. Coombe en 1953 et par L. T. Jones en 1955. Son emploi, sous la forme de sel d'ammonium, aurait atteint en Californie une échelle commerciale ce qui justifie que l'on s'interroge sur son intérêt pour notre viticulture.

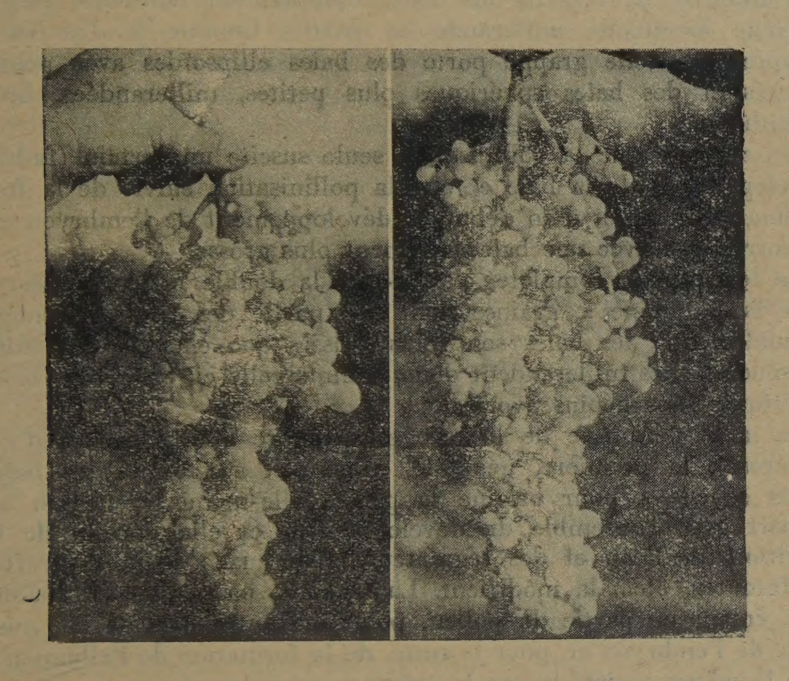
Le 4-CPA provoque sur le feuillage des déformations analogues à celles qui suivent les applications de 2,4-D ; mais, peut-être parce qu'il est peu mobile, ses dommages sont trop peu graves à 10-15 ppm (mg p. lit.) pour faire condamner son emploi. Celui-ci est effectué soit par pulvérisation sur le feuillage, soit par trempage des grappes, ou les deux ensemble, en utilisant une solution aqueuse additionnée d'un mouillant, mélangé ou non aux soufres mouillables mais non avec les autres antiparasitaires.

Le 4-CPA a des effets intéressants sur les variétés apyrènes, Corinthe et Sultanine, notamment : les baies grossissent au moins autant que par l'incision annulaire et mûrissent un peu plus tard (ce qui peut être corrélatif) ; les pédicelles sont plus gros et plus longs et un callus plus ou moins abondant peut se former sur les rameaux et les pédoncules.

L'application est faite à 5-15 ppm (0,5 à 1,5 g. par hl.) *après floraison*, une semaine après environ, non plus tôt. Ses effets viennent éclairer un peu, par leurs rapports avec l'apyrénie, l'aspect hormonal de la croissance des baies et suggérer quelques applications.

Développement et dimensions des baies apyrènes. — En l'absence de pollinisation les ovaires meurent et tombent ; le fruit ne se développe pas : c'est un des mécanismes de la coulure, fréquent en serre non ventilée par exemple, aussi au vignoble dans diverses circonstances et sur les variétés femelles cultivées en vignes pleines.

La pollinisation non suivie de fécondation provoque le développement d'une très petite baie *sans pépins* qui mûrit parfaitement ; il en est ainsi d'une manière presque constante chez le Corinthe et les variétés apyrènes du même type et, également chez les baies affectées de *millerandage* « corinthien » qui est aussi une des formes de la coulure. La pollinisation déclenche donc la croissance de la baie.



Millerandage ou apyrénie corinthienne de la Sultanine.
à droite : Sultanine apyrène ; à gauche : Sultanine à graines.
Le développement des baies millerandées se fait dans les deux cas avec pollinisation mais sans fécondation. Les graines des grosses baies (à gauche) résultent de la double fusion et ont un embryon et un albumen ; les graines de l'apyrène avortent et n'ont ni albumen ni téguments durs (une seule fusion).

La pollinisation suivie seulement de la fusion d'un des noyaux mâles avec l'oosphère, fusion qui donne l'œuf origine de l'embryon, mais non accompagnée de la fusion de l'autre noayu mâle avec les noyaux polaires, donne une graine abortive dépourvue d'albumen et de téguments durs et dont l'embryon ne se développe pas au-delà de quelques divisions de la cellule-œuf. C'est le mécanisme de l'apyrénie de la *Sultanine*, tel qu'il a été vu par Y.

OÏNOUE, correctement me semble-t-il après quelques contrôles histologiques. La baie est ici susceptible d'une croissance et de maturation.

La différence qui sépare l'apyrénie corinthienne de l'apyrénie sultanienne est que, la pollinisation étant nécessaire dans les deux cas, il ne se produit aucune des deux fusions dans la première alors qu'il y en a une, avec l'oosphère, dans la seconde. La même variété, la Sultanine, peut offrir les deux exemples sur la même grappe apyrène lorsqu'elle millerande en partie. Comme je l'ai vu à Chypre, une telle grappe porte des baies ellipsoïdes avec pépins avortés et des baies sphériques plus petites, millerandées, bref, corinthiennes.

On constate que la pollinisation seule suscite un certain (faible) développement de la baie et que la pollinisation suivie de la formation de l'œuf et d'un début de développement de l'embryon est en corrélation avec une baie nettement plus grosse.

La fécondation complète, c'est-à-dire la double fusion, s'observe chez la Sultanine à graines dont une partie des pépins germent normalement ; les baies sont plus grasses que chez la Sultanine apyrène et elles millerandent donc, comme celle-ci, en petites baies sphériques sans pépins avortés.

La taille définitive de la baie est soumise à deux sortes d'influences ; la première, générale, s'exerçant sur toutes les baies de la souche a pour origine la plante elle-même : elle est en rapport avec l'ensemble du développement et elle dépend de la nutrition, de l'eau et des régulateurs généraux ; le porte-greffe, les fumures, etc... la modifient. La seconde, particulière à chaque baie, émane en partie du pollen, pour une autre part de la croissance de l'embryon et, pour le reste, de la formation de l'albumen : chez la même variété et sur la même souche, les plus grosses baies sont celles qui contiennent des pépins fonctionnels.

Aspect hormonal de la croissance des baies. — Le grossissement de la baie est le résultat de divisions cellulaires au cours de la formation de l'ovaire et de l'expansion cellulaire pendant la croissance herbacée puis de la maturation. C'est une croissance qui est soumise à des influences hormonales qui expliquent certains faits de l'apyrénie ce qui permet d'approcher l'explication des effets des substances télédynamiques comme le 4-CPA. Je me réfère notamment au mémoire de L.-C. LUKWILL (Symposia of the Society for experimental biology. XI : 63, 85. 1957), dont les conclusions éclairent convenablement le sujet.

Des auxines (au sens général) contrôlent la croissance de la baie ; il est vraisemblable que l'I.A.A., seul ou en synergie avec

d'autres facteurs hormonaux, est essentiel chez la vigne comme est essentielle la protéosynthèse.

La pollinisation non suivie des fusions de la fécondation (Corinthe et millerandage corinthien) entraîne la croissance de la baie non par l'auxine contenue dans le pollen (il ne peut y en avoir que très peu) mais par la libération d'auxine par un mécanisme enzymatique depuis le sabstrat inactif contenu dans l'ovaire et qui est déclenchée par le pollen.

La suite de la croissance est en relation avec la formation classique d'auxine dans les deux sièges méristématiques de la graine qui sont l'endosperme (albumen) d'abord et l'embryon ensuite. Le défaut de l'une ou de l'autre des deux fusions entraîne une réduction de la taille, et le manque des deux la ramène aux dimensions des baies corinthiennes formées par la seule pollinisation.

— • —

Les petites baies sphériques de l'apyrénie corinthienne sont le résultat d'une croissance en rapport avec la minime quantité d'auxines libérées par l'ovaire à la suite de la pollinisation ; les baies plus grosses qui font l'apyrénie sultanienne résultent de cette croissance et, en plus, de celle qui est consécutive à la libération d'auxines au cours de la formation de l'embryon ; enfin les baies à graines fonctionnelles qui ont trois sources d'auxines, la troisième étant l'endosperme, sont de taille supérieure encore. *Le rôle du 4-CPA et des autres substances télédynamiques* se comprend comme celui de palliatifs des insuffisances hormonales des apyrènes.

Les télédynamiques et les variétés à graines. — Sur les variétés à graines, que l'on peut dire *pyrénacées,* comme le *Carignan,* le *Pinot,* par exemple, les effets des télédynamiques sont apparemment nuls (dans le cas de 4-CPA) ou même nuisibles ; nous l'avons confirmé avec M. Vergnes, en 1954, sur le *Carignan.* Les influences hormonales qui s'exercent sur la taille des baies pyrénacées sont cependant perceptibles et elles suggèrent que cette conclusion est peut-être prématurée.

La croissance bimodale des baies pyrénacées en est vraisemblablement un premier témoignage ; on sait que chez l'Aramon par exemple elle se fait (diam. ou vol. ou poids) selon deux courbes en S successives. la première au cours du développement herbacé, la seconde pendant la maturation ; la première est en rapport avec la libération des auxines de l'endosperme et la seconde avec celle des auxines de l'embryon dont la formation très lente au stade herbacé de la graine est active quinze jours avant la

véraison. Par contre, la croissance des baies apyrènes s'effectue selon un seul mode comme A. J. Winkler l'a établi chez la Sultanine et comme on peut l'expliquer aisément maintenant.

La taille définitive des baies pyrénacées est en rapport avec le nombre des graines qu'elles contiennent ; l'ovaire contient quatre ovules qui donnent quatre pépins lorsqu'ils sont tous fécondés ; le défaut de fécondation d'un ou plusieurs ovules fait que les baies ne contiennent qu'un, deux ou trois pépins, ce qui donne, sur chaque grappe, une population de baies pyrénacées de quatre tailles différentes et croissantes avec le nombre des pépins et avec la quantité d'hormones libérées.

Les graines « vides » compliquent le problème. L'apyrénie sultanienne qui est le défaut de la fusion polaire est un type de fécondation incomplète auquel correspond un second type dans lequel la fusion avec l'oosphère ne se fait pas alors que l'albumen se développe ; ces graines ont un albumen et des téguments durs normaux, mais elles ne lèvent pas parce qu'elles n'ont pas d'embryon ; l'albumen se désorganise au cours du semis ou d'une manière plus précoce. Les baies qui ne renferment qu'une seule graine vide sont plus petites par insuffisance hormonale. Ces graines « vides » se forment avec une fréquence qui varie selon les variétés et les conditions externes ; l'Aramon en donne une proportion relativement élevée ; toutefois, la courbe de leur croissance n'a pas été établie.

Bien que la population de baies qui forme une grappe n'ait été l'objet d'aucune analyse (rendue publique) de leurs dimensions, les aspects de ce problème que j'ai rapidement évoqués confirment les rapports hormonaux de la croissance des baies avec le développement de la graine.

Applications aux cépages à pépins fonctionnels. — Comme il est extrêmement rare que toutes les baies renferment chacune quatre pépins fonctionnels, il semble qu'un supplément hormonal doive se traduire par une augmentation de taille. Mais, jusqu'ici, les télédynamiques comme le 4-CPA, cependant actifs sur les baies apyrènes, se montrent sans effet apparent. Le contrôle doit être repris et ne pas se borner à un examen ou à des pesées mais bien confronter des analyses de populations de baies caractérisées par leur taille et par leurs graines.

Les substances télédynamiques capables d'une influence hormonale peuvent peut-être exercer une action favorable à la taille des baies des cépages de cuve, notamment sur ceux qui sont caractérisés par une proportion élevée de graines vides, ou qui millerandent facilement par état ou parce qu'ils sont *plus ou moins court-*

noués. Le résultat reste hypothétique et, sauf en cas de court-noué, n'offre guère qu'un intérêt théorique : chez les cépages de cuve, en effet, la taille des baies est une donnée accessoire du rendement qu'il est très facile de modifier par des techniques bien connues et aisément applicables, la taille notamment.

Par contre, les dimensions des baies restent une caractéristique essentielle de la valeur des raisins de table et l'application du 4-CPA peut — par hypothèse — présenter un certain intérêt dans la culture des variétés à fécondation incomplète, naturellement millerandées ou à haute proportion de grains « vides ». Malheureusement, ce sont des caractéristiques que l'on ne s'est pas attaché, jusqu'ici, à préciser exactement et l'on ne sait pas dire les variétés qui peuvent peut-être bénéficier le mieux de ces traitements ; la *Madeleine Angevine,* qui est femelle, fait beaucoup de graines vides à dégénérescence précoce de l'albumen, mais ce n'est pas un cépage cultivé ; par contre, l'*Angevine Oberlin,* qui millerande souvent à l'excès, pourrait être l'objet d'essais ; toutefois, il faut retenir que l'on ne peut que grossir les baies millerandées sans pouvoir les amener aux dimensions des baies normales.

— • —

Il reste le cas des apyrènes ; mais, encore une fois, la France ne cultive ni le Corinthe ni la Sultanine ; *Perlette, Maria Pirovano, Sultana Moscata,* dont il existe quelques essais, pourraient être le sujet de ces expériences.

Au demeurant, il semble bien que dans ce cas, le plus favorable à l'action des télédynamiques, les effets ne se bornent pas à une augmentation de la taille du fruit. WEAVER a signalé chez le Corinthe — et cela a été confirmé ailleurs — l'apparition d'un nombre inhabituel de baies pourvues de graines dures mais incapables de germer (probablement des graines « vides »). C'est une particularité qui abaisse la valeur commerciale des raisins secs dont l'apparence est, d'une autre manière encore, modifiée défavorablement. C'est un autre problème qui est soulevé, celui des influences hormonales sur la fécondation elle-même, mais il (me) paraît encore obscur.

(à suivre). J. BRANAS.

NÉCROLOGIE

Grignon perd un grand Professeur

Professeur, Conseiller, Organisateur, Jean DELASNERIE était l'une des personnalités les plus marquantes du Machinisme agricole français. Sa personnalité et sa compétence étaient présentées avec une telle cordialité que tout le monde du Machinisme agricole vient de perdre un Ami. C'est ce qui explique l'émotion profonde ressentie unanimement à la fin du mois d'août lorsque l'annonce de sa mort subite n'a été qu'une traînée de poudre : en vacances à Saint-Brévin-les-Pins, il allait se promener sur la plage et soudain pris d'un malaise provoqué par une hydrocution sans merci, il tomba pour ne plus se relever.

Au nom de l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, des Ingénieurs agricoles de la région et du *Progrès agricole et viticole*, j'adresse du fond du cœur à Madaem DELASNERIE, à ses quatre enfants encore mineurs et à toute sa famille, nos condoléances attristées et les plus sincères. Nous souhaitons tous qu'ils puissent puiser dans la sympathie et l'affection que nous avions pour Jean, le réconfort et la force de résister à cette terrible épreuve.

Jean DELASNERIE était Professeur de Machinisme agricole à l'Ecole nationale d'Agriculture de Grignon où il était aimé de ses élèves. Il avait su donner une impulsion très vive à sa discipline et ses efforts avaient été reconnus puisque d'une part les crédits lui avaient été affectés pour la construction d'un splendide laboratoire prévu à l'échelle de son activité et d'autre part il avait été promu ces dernières années Chevalier de la Légion d'honneur et élu Membre de l'Académie d'Agriculture.

Ses fonctions d'enseignant auxquelles il donnait tout son cœur ne suffisaient pas à satisfaire cette âme enthousiaste. Chaque fois que son concours lui était demandé pour une manifestation en faveur du développement de la mécanique en agriculture, il ne savait pas refuser : son activité n'avait pas de limite. Jean DELASNERIE a été la victime de sa générosité : il était de ces fonctionnaires qui se croient perpétuellement mobilisés au service de leurs fonctions.

C'est ainsi qu'il assumait le Commissariat technique du Salon international de la Machine agricole, un cours au C.N.E.E.M.A., la présidence de la plupart des manifestations du machinisme agricole, qu'il organisait de nombreuses compétitions et concours, que sa parole était écoutée et que sa plume fournissait des articles à toutes les revues spécialisées françaises et étrangères.

Et ce travail acharné et incessant, il l'assumait avec une telle cordialité, une telle bonhommie, que chacun se demande s'il regrette davantage le Professeur ou l'Ami.

Il avait contribué à faire de tous les techniciens s'intéressant à la mécanisation de l'agriculture — qu'ils soient constructeurs, chercheurs ou utilisateurs — une grande famille et cette famille il avait réussi à l'élever, grâce à l'équipe qu'il avait rassemblée autour de lui, à un niveau enviable sur l'échelle économique et sociale de notre pays.

Une grande figure qui avait réussi à faire flotter très haut le drapeau des Ingénieurs agricoles vient de passer dans l'histoire du Machinisme agricole.

R. LACOMBE.

Les MÉTHODES ACTUELLES de VINIFICATION sont-elles défavorables à la qualité du vin et par suite à la santé des consommateurs

(Suite)

Le sulfitage correctement fait *de la vendange* avant le départ de la fermentation alcoolique, méthode qui fut étudiée et enseignée par Jules Ventre, a justement l'avantage indéniable d'éviter généralement l'obtention de vins instables, à sulfiter ; il serait souhaitable que les effets physiologiques de vins ainsi élaborés soient étudiés.

L'expérimentation déjà réalisée en appelle donc une complémentaire.

1° Elle montre que l'anhydride sulfureux libre est défavorable à l'organisme.

2° A la même dose, mais en partie combiné, il l'est beaucoup moins.

On peut en conclure que c'est l'SO_2 libre qui est défavorable.

En se protégeant par combinaison de cet antiferment avec l'éthanal, *la levure doit protéger en même temps l'organisme humain* dans la mesure où la combinaison persiste au cours de son transit avec le bol alimentaire ou ne libère que suffisamment peu d'anhydride sulfureux ou assez lentement.

C'est une telle combinaison qui se produit *lorsque le sulfitage est réalisé avant le départ de la fermentation alcoolique* ; la combinaison avec l'éthanal est d'autre part plus complète qu'avec les sucres.

Dans le vin jeune sec (*), la teneur en anhydride sulfureux total, comprenant seulement des traces à l'état libre, ne doit normalement pas dépasser 50 à 150 mgr/l. (elle peut atteindre dans des cas spé-

(*) La question des vins doux est différente ; si les levures ne sont pas parfaitement éliminées ou tuées, ou, le milieu défavorable à leur développement, leur instabilité est trop grande pour que l'on puisse se passer d'un antiferment ; l'acide sorbique permettrait de diminuer la dose d'anhydride sulfureux libre utile ou même de la supprimer si un autre antioxygène était ajouté à la place de ce dernier.

ciaux 200 mgr/l.) ; elle diminue progressivement par oxydation, au cours de la conservation du vin, de telle sorte que, si l'on ne pratique pas d'additions successives de cet antiferment, il peut être considéré comme un *facteur temporaire favorable à la qualité de la boisson*, simple *guide de son évolution*.

C'est l'abus d'additions d'anhydride sulfureux au vin qui fait augmenter les teneurs du vin en ce corps, et conduit à la présence d'anhydride libre au moment de la consommation ; *c'est cet abus qu'il convient de dénoncer* et qu'une bonne vinification permet parfaitement d'éviter, de même qu'elle rend non seulement criminelle, mais même parfaitement inutile, l'emploi d'autres antiseptiques.

Il faut éduquer à cet égard le vinificateur et ceux qui conservent le vin ; cela regarde aussi le Service de la Répression des fraudes.

En ce qui concerne l'addition d'anhydride sulfureux au vin, l'on ne peut, non plus, être absolu, néanmoins : l'introduction de très faibles doses d'anhydride sulfureux au plus égales à 2 gr./hl, qui peut n'être faite que par méchage normal préalable des récipients recevant du vin en cours de soutirage de printemps et de début de l'été (je ne parle pas de méchage à refus !) est souvent favorable aux vins, surtout aux blancs ; elle est cependant moins utile lorsque la vendange a été sulfitée ; l'adjonction aux boissons d'un autre anti-oxygène bien choisi serait préférable.

En vue de s'assurer la stabilité microbienne du milieu, l'addition d'anhydride sulfureux n'a pas à être envisagée lorsqu'on a correctement sulfité la vendange et que l'on conserve le vin dans de bonnes conditions, sauf certes, si le pH du milieu se trouve être par trop élevé. On ne peut en dire autant, à cet égard, pour les vins obtenus après désacidification partielle ou qui ont subi la fermentation malolactique : la question des effets organoleptiques de cette dernière étant résolue de façon positive ou négative suivant les cas, il serait intéressant de se mettre en mesure de répondre aussi au problème suivant : du point de vue des effets du vin sur l'organisme humain du sulfitage seul de la vendange en évitant la fermentation malolactique ou de la réalisation de cette dernière avec sulfitage ultérieur du vin, quelle est la méthode préférable ? Peut-être aboutira-t-on à une réponse nette (la balance penche vers la première méthode à cause de la présence d'anhydride sulfureux libre dans les vins obtenus par l'autre), peut-être cela variera-t-il avec les modalités d'action qui seront utiles à préciser, et avec le degré d'évolution du vin lors de la consommation.

Mais, certes, étant donnée surtout la tendance bien humaine qui est de forcer et multiplier les doses pour simplifier le travail et s'assurer la tranquillité, si cela se révèle possible et avantageux, la suppression de tout antiferment resterait préférable.

De ces diverses considérations, on doit déduire, en premier lieu, dans l'immédiat, la nécessité de :

a) limiter le sulfitage au traitement de la vendange ;

b) le limiter aux doses minima utiles ;

Penser d'ailleurs que les sulfitages élevés de la vendange conduisent à la présence de proportions plus grandes d'éthanal qui, se trouvant libéré lors de l'oxydation ultérieure de l'anhydride sulfureux, peuvent conduire, pour éviter le goût d'évent, à des sulfitages du vin lui-même et cela d'autant plus que le traitement primitif avait été plus fort.

En vinification en rouge, si le sulfitage a été modéré, le goût d'évent disparaît progressivement par simple élimination de l'éthanal sous forme de combinaisons insolubles avec les polyphénols.

c) cependant, éviter de sulfiter à des doses telles que, le traitement se trouvant insuffisant, on soit ensuite obligé de sulfiter le vin, ce qui est le plus dangereux ;

d) encourager la réhabilitation des vins fruités et d'agréable fraîcheur, dont la composition naturelle est favorable à leur bonne conservation.

On doit en déduire en deuxième lieu, outre la nécessité d'étudier soigneusement les effets physiologiques sur l'organisme, de vins élaborés *par sulfitage convenablement effectué à la vendange seule,* celle de rechercher des méthodes susceptibles d'éviter tout sulfitage.

Mais avant de faire de la propagande contre ce procédé, il apparaît préférable de prouver que l'on peut s'en passer avec avantage, que les vins seront alors aussi bons ou meilleurs et que leur degré insuffisant de stabilité n'incitera pas ceux qui les conservent, les transportent et les offrent aux consommateurs, à y introduire quelque antiferment inodore et sans saveur, donc indécelable ou seulement par les Services spécialisés qui ne peuvent tout analyser, capable de traverser impunément les mailles du filet tendu par le Service de la Répression des fraudes et surtout la muqueuse intestinale et de faire des ravages dans l'intestin ou ailleurs, ravages que l'on mettrait facilement sur le compte de l'alcool et de tous les producteurs de vins.

Que ceux qui s'imaginent faire, de façon détournée, une propagande contre les vins des régions chaudes (Midi et surtout Algérie) prennent bien conscience des risques qu'ils encourent.

Je ne pense pas me trouver en contradiction avec Causeret ; il expose en particulier comme suit son opinion relative à la qualité biologique des aliments, dans la *Revue des Industries Agricoles et Alimentaires* (7) :

« D'autres..., en arrivent à exalter par principe les aliments « naturels », ceux qui assuraient, pensent-ils, force et santé à nos ancêtres. Refusant de substituer des principes à la connaissance scientifique des faits, nous voudrions examiner objectivement, au moyen de quelques exemples, les responsabilités actuelles de l'agriculture et des industries alimentaires en matière de qualité biologique des aliments et montrer comment les efforts entrepris pour atteindre cette qualité ont leur place dans un effort général de lutte contre la faim et la malnutrition. »

Il en arrive à dire que « L'emploi d'additifs chimiques par les industries alimentaires ne saurait, dans l'état actuel des choses, être prohibé *a priori*. De cette prohibition résulteraient un bouleversement consi-

dérable de nombreuses activités économiques et un gaspillage important de produits altérables qu'il est impossible de protéger actuellement par d'autres procédés.

« *Au surplus, certains utilisateurs pourraient être incités à choisir eux-mêmes divers additifs non sans risques sérieux pour la santé publique.* »

Que se passerait-il, dans le cas du vin, ajouterons-nous, s'il n'y avait pas l'SO_2 ?

« Mais une grande prudence s'impose en la matière, dit-il, car il est certain que parmi les substances dont l'emploi a été proposé jusqu'ici pour des raisons technologiques, un certain nombre, sans produire d'effets toxiques immédiats qu'il serait facile de déceler, peuvent entraîner à long terme des troubles pathologiques (en particulier des effets cancérigènes) dus à des effets cumulatifs. »

Et il formule des exigences sans lesquelles les « dangers de l'ère chimique », suivant l'expression de Truhaut, risqueraient de l'emporter sur les avantages du progrès technique.

En somme, notre opinion que, dans le cas de l'anhydride sulfureux en œnologie, c'est une question de quantité et de mode d'emploi qui importe, doit être vérifiée. Il faut attendre les résultats de l'essai physiologique de vin non sulfité de vendange sulfitée avant le départ de la fermentation alcoolique ou la preuve de pouvoir éviter avec avantage l'emploi d'anhydride sulfureux. Certes, celle-ci serait la bienvenue qui serait à même *a fortiori* d'éviter tout abus ou mauvaise utilisation, mais, à notre sens, des limites plus rigoureuses pour ce qui concerne l'anhydride sulfureux libre dans les vins seraient déjà intéressants.

N'arriverait-on pas plus facilement au résultat souhaité en interdisant de plus la présence d'anhydride liquide ou de produits sulfureux dans les caves des négociants et dans celles des producteurs après la vinification ? Avec le soufre, le caviste a déjà largement le moyen d'agir. L'emploi exceptionnel d'autres produits pourrait éventuellement être placé sous le contrôle d'œnologues.

Un autre corps dont l'utilisation s'est généralisée est le fluosilicate de magnésium. P. Sudraud et Cassignard (12) ont montré qu'il enrichit le vin en fluorures comme le faisaient, d'après H. Fabre et E. Brémond (13), les traitements insecticides tardifs de la vigne à base de fluosilicate de baryum ou de sodium.

Il est, celui-ci, facile de le bannir de la pratique vinicole en revenant à l'affranchissement des cuves par l'acide tartrique qui s'est montré suffisant en l'absence de doses élevées d'anhydride sulfureux. La pureté de ce dernier doit cependant être contrôlée puisque Jaulmes et Mlle Achard (11) ont trouvé, dans de l'acide tartrique, 48 mgr. de plomb par kilo. Il existe aussi d'autres revêtements intéressants, mais plus onéreux, préférables tout particulièrement dans le cas des mutés, à condition que l'application en soit très bien faite.

Nous ne parlons pas ici de ce qui est interdit et sous la surveillance du Service de la Répression des fraudes, mais il n'est pas possible d'oublier le nombre de plus en plus grand de produits utilisés au

traitement de la vigne et du matériel de cave, qui risquent de s'introduire subrepticement dans la vendange et le vin, hors du désir du caviste ou même par sa volonté sous l'influence de conseils intéressés ou imprudents ; c'est aussi le développement de spécialités, de mélanges dont l'utilité est souvent contestable alors qu'ils compliquent la surveillance de la pureté et augmentent la dépense. Il y a, à ces égards, tout un travail à réaliser de façon coordonnée, travail qui, de plus en plus, se révèle nécessaire.

E. NÈGRE.

BIBLIOGRAPHIE

(1) PAGÉS P. — Vin et alcoolisme. Rapport au Congrès international pour l'étude scientifique du vin et du jus de raisin. Bordeaux, p. 9, octobre 1957.

(2) CAUSERET J. — Le vin et l'alcool. Etude physiologique comparée. *Ibid.*, p. 60.

(3) ROUJIE J. — Toxicité comparée du vin et de son eau de vin. *Thèse*, Bordeaux, 1958.

(4) FLANZY M. et CAUSERET J. — Contribution à l'étude physiologique des boissons alcooliques. I. Etude comparée d'un vin et de l'alcool. *Ann. Techn. Agric.*, I, 227-240, 1952.

(5) FLANZY M., CAUSERET J., HUGOT D. et GUÉRILLOT J. — Contribution à l'étude physiologique des boissons alcooliques. II. Etude comparée de différents vins et de diverses techniques œnologiques. *Ann.* Techn. *Agric., IV, 359-380,* 1955.

(6) FLANZY M., CAUSERET J. et HUGOT D. — Etat présent de nos connaissances sur l'intérêt alimentaire du vin. *Bull. Soc. Sc. Hyg. Alim.*, 42, 84-112, 1954.

(7) CAUSERET J. — La qualité biologique des aliments : responsabilités de l'agriculture et des industries alimentaires. *Ind. Alim. Agric.*, p. 443, mai 1959.

(8) MORGAN A.F., NOLLES H.L., WIENS A., MARSH G.L. et WINKLER. *Food. Res.*, 4, p. 217, 1939.
PERLMAN L. et MORGAN A.F. — *Food. Res.*, 10, p. 334, 1945, d'après Flanzy, Causeret et Hugot (5).

(9) KNUCHEL et Collab. — *Rev. Ferm.*, n° 1, p. 39, 1954.

(10) PEYNAUD et Mlle LAFOURCADE. — *Ind. Agric. et Alim.*, p. 899, 1957.

(11) JAULMES P. — Analyse des vins, 2me éd., p. 167, 1951.

(12) SUDRAUD P. et CASSIGNARD R. — Vignes et Vins. *Feuilles Techn.*, p. 2, avril 1959.

(13) FABRE H. et BREMOND E. — *Ann. Falsif. Fr.*, 27-453, 1934.

CATALOGUE DES VIGNES établies dans la collection de Vassal

PREMIÈRE LISTE (Novembre 1958)

[SUITE]

Merlot noir. — 032 602, Gauriac (Gironde). — 032 603, Gauriac (Gironde). — 032 604, Gauriac (Gironde).

Cot noir. — 032 701, *Malbec*, collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne). — 032 702, *Pressac*. Galgon (Gironde). — 032 703, *Pressac franc*, Galgon (Gironde). — 032 704, *Pressac franc*, Galgon (Gironde). — 032 705, Collection E. M., provenance Touraine. — 032 706, *Plant Houdée*, collection E. M. provenance Touraine. — 032 707, Bourg (Gironde). — 032 708, Mesland (Loir-et-Cher). — 032 709, St-Julien-de-Chédan (Loir-et-Cher). — 032 710, Pocé-sur-Cisse (Indre-et-Loire). — 032 711, Pocé-sur-Cisse (Indre-et-Loire). — 032 712, Pocé-sur-Cisse (Indre-et-Loire). — 032 714, *Teinturin*, Plassac (Gironde). — 032 715, *Teinturin*, Plassac (Gironde). — 032 716, *Auxerrois*, collection E.M. provenance Lot. — 032 717, *Auxerrois*, Albas (Lot). — 032 718, *Auxerrois*, Albas (Lot). — 032 719, *Auxerrois*, Luzech (Lot). — 032 720, *Auxerrois*, Luzech (Lot). — 030 721, *Auxerrois des moines de Picpus*, Albas (Lot). — 030 722, Albas (Lot). — 030 723, *Peperdy*, collection E.M. provenance Aveyron. — 030 724, *Tripier* collection E. M. provenance Provence. — 032 725, *Bouchalès*, collection E. M. provenance Haute-Garonne. — 032 726, *Grosse merille*, collection E. M. provenance Haute-Garonne. — 032 727, *Gros noir*, collection E. M. provenance Aube. — 032 728, Mesland (Loir-et-Cher).

Petit Verdot noir. — 032 801, collection E. M. provenance Bordelais. — 032 802, collection de la Station de recherches viticoles de la Grande Ferrade, Pont de la Maye (Gironde). — 032 803, Saint-Estèphe (Gironde). — 032 804, *Lambrusquet*, Gan (Basses-Pyrénées). — 032 805, *Lambrusquet*, Parbayse (Basses-Pyrénées). — 032 806, Ambès (Gironde).

Gros Verdot noir. — 033 001, *Verdot colon*, collection E. M. provenance Bordelais. — 033 002, collection de la Station de recherches viticoles de la Grande Ferrade, Pont de la Maye (Gironde).

Sémillon blanc. — 033 201, Galgon (Gironde). — 033 202, collection de l'Institut d'Oppenheim (Allemagne). — 033 203, Villeneuve-sur-Lot (Lot-et-Garonne). — 033 204, Beguey (Gironde). — 033 205, Beguey (Gironde). — 033 206, Villeneuve-sur-Lot (Lot-et-Garonne).

(à suivre)

Paul TRUEL,

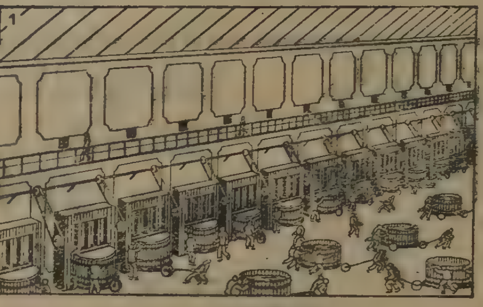
Foire Internationale de la Vigne et du Vin

MONTPELLIER, du 4 au 18 Octobre 1959

Stands N° 761 *bis* et 762

UNE HISTOIRE VÉCUE...

La Cave de x... avait une installation importante...



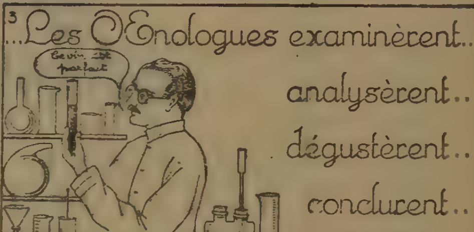
...mais ...ses frais d'exploitation étaient élevés...
...son matériel insuffisant...
...le coût des agrandissements nécessaires estimé considérable...



...un vendeur survint...

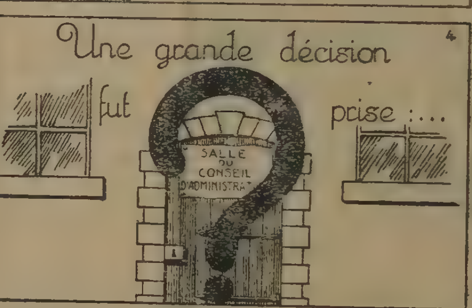


...un essai fut décidé...

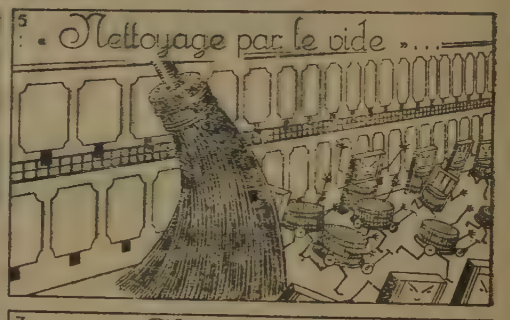


...Les Œnologues examinèrent... analysèrent... dégustèrent... conclurent...

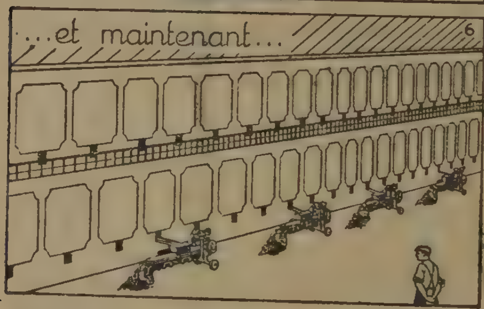
Une grande décision fut prise :...



« Nettoyage par le vide »...



...et maintenant...



7 ...Vins parfaits...
Production augmentée
Frais d'Exploitation diminués
Agrandissements inutiles
Grosses économies

grâce au

Pressoir "SUPERCONTINU Nectar"

MABILLE

« LE PRESSOIR DE L'AVENIR »

...et cette Cave n'est ni la première... ni la seule... ni la dernière...

Notices Références franco sur demande PRESSOIRS MABILLE AMBOISE FRANCE R. C. Tours 195

Les appellations d'origine

L'ingéniosité des fraudeurs en cette matière s'est révélée telle que les Tribunaux ont été obligés de redoubler de sévérité ; aussi est-ce faire œuvre utile que de tenir les viticulteurs au courant de l'évolution de la jurisprudence sur cette question délicate afin de leur indiquer les limites, à la vérité assez étroites, entre lesquelles ils peuvent donner une dénomination à leurs vins. Nous croyons devoir signaler à nos lecteurs une affaire qui, ayant été évoquée devant différentes juridictions, a trouvé sa solution devant la Cour de Cassation.

Un restaurateur avait acheté à Camaret, localité qui se trouve dans la vallée du Rhône, un vin rouge ordinaire qui lui avait été expédié sans indication d'origine avec l'acquit habituel sur papier « bulle ». Ce restaurateur avait, comme il se doit, une carte des vins mis en vente dans son établissement, laquelle carte comportait des rubriques différentes. Une de ces rubriques était réservée aux vins ayant droit à une appellation contrôlée ; le restaurateur s'était bien gardé d'y faire figurer le vin acheté à Camaret. Ce vin était mentionné dans la liste des vins courants, mais le débitant avait cru devoir lui donner la dénomination de « Vin rouge de la Vallée du Rhône ». A première vue il semblait que cette dénomination n'avait rien de répréhensible et correspondait même à la réalité. Pourtant procès-verbal fut dressé à ce restaurateur pour tromperie sur la nature, l'espèce ou l'origine de la marchandise vendue et pour infraction à la loi sur les appellations d'origine.

L'affaire suivit son cours et fut évoquée devant diverses juridictions. Le restaurateur faisait valoir que le prix très modéré auquel il vendait le produit ne pouvait permettre aucune confusion avec un vin ayant droit à l'appellation « Côtes du Rhône ». Certains juges furent sensibles à cet argument, mais la Cour de Cassation se prononça pour la culpabilité du restaurateur en retenant que « s'agissant d'un vin ordinaire, l'indication qu'il provenait de la Vallée du Rhône ne pouvait avoir d'autre raison que de créer une équivoque entre le vin incriminé et les vins des Côtes du Rhône protégés par le décret du 19 novembre 1957 » (Cass. Crim., 24 juillet 1958 : *Semaine Juridique*, J.C.P., 1959, II, 11019 et la note signée Vivez). La condamnation a été prononcée en vertu des articles 1er et 13 de la loi du 1er août 1905, c'est-à-dire pour tromperie sur la nature, l'espèce ou l'origine de la marchandise.

D'autres textes auraient pu être retenus contre le restaurateur, par exemple les articles 284 et 285 du Code du Vin et les dispositions (loi du 6 mai 1919, loi du 1er janvier 1930), qui prohibent l'emploi des noms de terroir pour désigner des vins n'ayant pas droit à une appellation d'origine. Le mot « vallée » n'est pas mentionné dans ces

textes qui parlent de « château », « tour » ,« côte », mais aucune énumération n'est limitative ; le vocable « vallée » s'applique bien à un terroir et doit donc être compris parmi ceux qui sont prohibés.

Beaucoup de propriétaires exploitants ont pris l'habitude de présenter leurs produits dans des récipients ornés d'étiquettes abondamment illustrées. Nous pensons que la connaissance des principes énoncés ci-dessus pourra être utile à ceux qui, bien involontairement, pourraient se trouver en infraction.

A. PRAX, DOCTEUR EN DROIT.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

FOIRE INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN DE MONTPELLIER. — Comme tous les ans les concours de dégustation de la XI[e] Foire Internationale de la Vigne et du Vin revêtiront une grande importance. En effet, dans le cadre de la grande manifestation internationale qui se déroule à Montpellier, ont lieu des concours de dégustation des vins français et étrangers, un concours de présentation-dégustation de raisins de table et enfin, dans le cadre de la Journée du Raisin, aura lieu cette année, comme les années antérieures, un concours de dégustation des Jus de Raisin.

Dès à présent les organisateurs de la XI[e] Foire internationale de la Vigne et du Vin sont assurés de très nombreuses participations à ces diverses manifestations, car la qualité du label délivré par le sévère jury de la Foire internationale de la Vigne et du Vin s'est affirmée et est recherchée aussi bien par les producteurs français que par les producteurs étrangers.

Afin que les productions viticoles françaises soient dignement représentées dans les pacifiques confrontations qui se dérouleront à Montpellier au cours de la prochaine Foire internationale de la Vigne et du Vin, nous nous permettons de lancer un appel aux producteurs de toutes nos régions françaises afin qu'ils envoient aux organisateurs de la Foire de Montpellier les meilleures de leurs productions viticoles.

Les échantillons de vin (quatre bouteilles par type de vin présenté) devront parvenir avant le 8 octobre et être adressés :

— *pour les vins du Commerce :* à Monsieur le Président de la Chambre de Commerce de Montpellier, Hôtel Saint-Côme, Montpellier.

— *pour les vins des Caves Coopératives :* Fédération des Caves Coopératives, 18, avenue Frédéric-Mistral, Montpellier.

— *pour les producteurs de V.D.Q.S. et les isolés :* Fédération Méridionale des V.D.Q.S., 2, rue Jules-Ferry, Montpellier.

Droit de participation au concours : 300 fr. par type de vin présenté.

RÉGIME DES VINS IMPORTÉS. — Le marché intérieur était jusqu'ici tenu d'absorber les vins importés dans des conditions qui sont aujourd'hui celles des vins du quantum.

Le récent accord franco-tunisien a mis en lumière toutes les conséquences qui ne manqueraient pas de se manifester si les vins en provenance de la Tunisie, du Maroc et d'autres pays étaient pris en charge au même titre que les vins du quantum en bénéficiant notamment des mêmes garanties de prix ; cela aurait notamment pour effet de repousser dans le hors-quantum un volume équivalent de vins français.

Cette perspective a soulevé les protestations des producteurs français qui se verraient appelés à sacrifier environ cinq milliards de francs pour les objectifs d'une politique extérieure dont les charges leur semblent incomber à la nation tout entière.

Ces craintes ne sont peut-être pas vaines, mais il est juste de rappeler que l'instruction du 17 août 1959 du service des Contributions Indirectes prévoit (chapitre IV) que la destination des vins étrangers « bénéficiant d'un contingent en franchise du droit de douane ne peuvent être commercialisés sur le territoire *métropolitain* que suivant le régime prévu pour les vins français. Les conditions d'application de cette mesure, et notamment les modalités de l'échelonnement de ces vins seront précisées par *un arrêté ministériel*. Aucune intervention en cette matière ne devra être faite par le Service en attendant que des instructions lui aient été notifiées ».

Rien n'est perdu encore car il n'est pas certain que le législateur ait voulu chasser une partie des vins français du marché intérieur. Mais le problème est difficile à résoudre et les groupes de pression ne sont pas inactifs.

■

LE RÉGIME DES BOUILLEURS DE CRU. — Le Conseil des Ministres réuni le 16 septembre 1959 a approuvé le projet de loi personnalisant le privilège des bouilleurs de cru qui doit ainsi s'éteindre avec ses bénéficiaires actuels. M. le Ministre de l'Information a commenté cette décision du Conseil et annoncé que le projet, qui sera soumis au Parlement dès la rentrée, permettra d'abroger le décret du 13 novembre 1954 qui n'a pas encore été appliqué.

* * *

Nous avons évoqué la modération — valant presque tacite approbation — des réactions émanant des milieux viticoles généralement portés à défendre avec plus de vivacité les avantages que la législation vient à accorder aux vignerons ; les explications de cette attitude peuvent être trouvées dans un article publié par notre confrère quotidien *Midi Libre* du 17 septembre sous la signature d'Aristide, qui cache une personnalité que nous avons déjà fait (indiscrètement) connaître et dont on peut penser qu'elle ne craint pas l'ostracisme. Aristide expose notamment qu'« il n'y aurait que peu d'inconvénient à maintenir ce droit si,

d'une part, il ne s'appliquait qu'à de véritables exploitants agricoles et si, d'autre part, on se bornait partout à user de ce droit au lieu d'en abuser.

« Les viticulteurs et singulièrement les viticulteurs méridionaux, soumis à un strict contrôle administratif, ont dû se plier à la discipline de la loi, et se bornent à faire distiller leur mille degrés. Mais, dans d'autres régions, ce droit n'est plus que le point de départ d'une fraude gigantesque et tellement générale qu'elle s'est pratiquement substituée au droit. On distille, sans payer, à peu près ce qu'on veut, où on veut et comme on veut. L'administration, débordée, a pratiquement renoncé à exercer son contrôle. Quiconque a dans son jardin un pommier ou un poirier, s'arroge le droit de distiller sans autre limite que sa fantaisie, publiquement ou à domicile, qu'il soit agriculteur ou pharmacien, curé ou percepteur, gendarme en retraite ou en activité.

Situation préjudiciable à l'Etat « dont le monopole tourne à la dérision » et aux viticulteurs en sabotant le régime de l'alcool et son effet régulateur du marché du vin et aussi en justifiant « une campagne anti-alcoolique qui, menée sans discrimination, s'en est pris finalement au vin comme la cause principale de l'alcoolisme en France, moyen astucieux d'esquiver l'attaque contre le privilège des bouilleurs de cru, cause essentielle de l'alcoolisme ».

L'auteur expose ensuite l'opinion des viticulteurs dans les termes suivants :

« Depuis de longues années, les dirigeants viticoles ont dénoncé le danger de cette situation et ils n'ont pas cessé de tenter d'alerter l'opinion viticole, en lui montrant que le mince avantage constitué par leur droit aux mille degrés était largement compensé par tant d'inconvénients qu'il était préférable pour les vignerons de renoncer à ce droit, à condition que cette renonciation s'applique à tout le monde.

« C'est la thèse que soutint avec obstination, pendant toute sa vie, le regretté Pierre Benet et c'est celle que reprend, chaque fois que l'occasion lui en est fournie, le distingué président de la Fédération des Distilleries coopératives, M. Georges Gaujal. »

L'auteur épouse de si près la thèse gouvernementale qu'on lui prêterait certaines intentions si ses derniers commentaires ne tendaient à dissiper cette impression.

« Oui, objecte-t-on, cela c'est le principe, mais que sera la pratique ? Vous reconnaissez vous-même que l'Administration, qui contrôle strictement la région méridionale, est pratiquement impuissante dans d'autres régions. N'allons-nous pas faire un marché de dupes ? Nous sacrifierons nos mille degrés et chez nous, en raison de l'appareil administratif, ce sacrifice sera effectif, tandis qu'ailleurs on continuera, comme auparavant, à violer la loi et à frauder le fisc.

« L'objection est de poids. Elle met en cause l'autorité de l'Etat. Il s'agit de savoir s'il est maître chez lui et s'il est capable ou incapable de faire respecter sa propre loi.

« Cette vérité de toujours prend un nouveau relief dans un régime dont le thème de base est précisément la restauration de l'autorité de

l'Etat, de sorte que cette affaire des privilèges des bouilleurs de cru se présente comme une épreuve, ou comme on dit à présent un « test »; non seulement pour l'anti-alcoolisme officiel, mais pour le régime lui-même.

« Selon que les pouvoirs publics auront ou non le pouvoir de mettre un terme à ce scandale, nous prendrons ou non au sérieux, et la croisade anti-alcoolique et, aussi, la volonté de rénovation de l'autorité de l'Etat. »

Ainsi s'exprime Aristide sur un thème qui connaîtra sans doute d'autres développements au Parlement et dans la Nation.

■

LA VENTE DES VINS AU DEGRÉ. — La faiblesse du degré des vins de la récolte 1959 dans le Midi et aussi — relativement — en Algérie, est pour M. Jean Valéry l'occasion de mettre en lumière les inconvénients de la vente des vins au degré (*Midi vinicole*, 19 septembre 1959) et toute la portée dans divers domaines de notre régime du vin fondé en grande partie sur le degré. Laissons la parole à M. Jean Valéry :

« Le Midi, avant la législation Barthienne, produisait normalement et couramment des vins de 8 à 9° et il ne s'en trouvait pas mal.

« Par exemple — et sans remonter au déluge auquel les pluies actuelles font penser — Béziers cotait avant la guerre de 1914, le 18 mars 1910, les vins rouges de 8°, 17 à 18 fr. l'hecto ; les 9°, 18 à 19 fr. l'hecto et les 10° 19 à 19 fr. 50.

« La même année, le 18 décembre 1910, Béziers cotait les 8 à 10°, 37 à 41 fr. l'hecto et des vins blancs tachés de 7 à 7°5 étaient payés 41 fr. l'hectolitre.

« Si l'on multiplie simplement ces chiffres par le coefficient 200, très inférieur actuellement au coefficient moyen d'augmentation du coût de la vie depuis 1914, on trouve le chiffre de 8.000 fr. l'hecto. »

M. Valéry, dont nous avons plusieurs fois souligné ici l'objectivité, se laisse aller à des comparaisons qui ne nous semblent pas complètement valables : en 1914, les vins d'Algérie, ceux de Tunisie et du Maroc, n'intervenaient pas comme aujourd'hui sur le marché métropolitain.

* * *

« Si nous avons choisi une année avant la guerre de 1914, où les cours des vins étaient élevés, c'est simplement pour renforcer notre argumentation.

« Mais pendant tout le dix-neuvième siècle et jusqu'en 1933 le commerce méridional n'hésitait pas à payer cher à l'hectolitre des vins de petits degrés, entre 7 et 9°, qu'il coupait ensuite dans ses magasins et livrait à sa clientèle qui s'en montrait satisfaite.

« Mais le Statut Viticole d'Edouard Barthe a modifié les traditionnelles modalités d'achat du vin.

« A la dégustation à la tasse d'argent, où l'on pouvait voir la couleur du vin, le sentir et le déguster, on a substitué le Malligand ou le Salleron, c'est-à-dire l'achat au degré-alcool.

« On achète des degrés comme on achète des kilos de pommes de terre ou de la ferraille et Edouard Barthe — paix à ses cendres — a inauguré sa fameuse politique viticole, pour laquelle une statue lui a été élevée à Montblanc, en faisant voter la loi du 4 août 1929 qui interdit le sucrage en première cuvée dans les ressorts des Cours d'Appel d'Aix, de Nîmes, de Montpellier, de Toulouse, d'Agen, de Pau, de Bordeaux et en Algérie ; partout ailleurs le sucrage en première cuvée est autorisé, c'est-à-dire que l'on peut faire un degré d'alcool avec 1 kg. 1/2 de sucre, soit environ 180 fr. le degré. »

* * *

Dans ce qui suit M. Valéry commente ce que pourra être la campagne des producteurs méridionaux.

« Ce bref retour en arrière et ce rapide rappel de la réglementation ne nous éloigne pas de notre sujet, c'est-à-dire de la situation viticole actuelle.

« Dans le Midi les vendanges s'effectuent par un temps pluvieux. Dans les plaines le rendement est très élevé, mais les moûts atteignent difficilement le chiffre de 9° d'alcool, ce chiffre minimum qui a été fixé par le décret du 25 octobre 1952 que nous rappelons ci-contre.

« Auparavant et depuis 1933 le degré minimum légal des vins de pays dans les départements méridionaux avait été fixé à 8°5.

« Ne conviendrait-il pas, ne serait-il pas sage de ramener, tout au moins cette année, le degré minimum des vins de pays des départements méridionaux à 8°5 ? Car les appareils à concentrer paraissent insuffisants pour remonter tous les moûts à 9 degrés.

« N'est-il pas paradoxal et anormal que les départements septentrionaux puissent sucrer leur vendange alors qu'ils bénéficient d'un temps splendide et d'une sécheresse extraordinaire, tandis que les départements méridionaux non seulement ne peuvent pas sucrer leur vendange, mais sont tenus de produire un degré minimum élevé ?

« Pourquoi deux poids et deux mesures ? C'est bien le cas de le dire. Dans le Midi une réglementation rigoureuse et sévère est appliquée, tandis qu'ailleurs les viticulteurs ont la faculté de sucrer.

« Cette année le Midi va être coincé, écrasé entre les vins d'Algérie qui sont abondants, probablement plus de 18 millions d'hectolitres, et un degré relativement élevé quoique inférieur à celui de l'année dernière et les vins du Centre qui, grâce au beau temps et au sucrage, auront une quantité et un degré très convenable.

« Le Midi qui par la voix de son grand homme Edouard Barthe a été l'initiateur de toutes les mesures qui depuis trente ans sont destinées à assainir le marché en sera-t-il l'unique victime ? »

* * *

Tout n'est pas parfait, certes, dans la législation qui est entrée en vigueur sous le nom de Statut Viticole. Mais ce que nous lui trouvons d'imparfait est d'une autre sorte ; bref, on peut donner raison à M. Valéry sur bien des points, mais on estime ici, en reprenant une expression actuellement usitée, qu'il « personnalise » un peu trop la question, bien inutilement, sans risque comme sans portée.

BULLETIN COMMERCIAL
Cours des Denrées agricoles

Céréales. — Les agriculteurs sont préoccupés actuellement de connaître le pourcentage des livraisons qui ne bénéficieront pas du prix garanti. Dans les milieux bien informés on considère que ce pourcentage pourrait dépasser 20 % des blés collectés.

Céréales secondaires. — Dans l'ensemble la demande est réduite en orge, les avoines restent très fermes. Peu d'affaires en maïs. On a coté : orge de mouture, 31,50 fr. à la taxe ; orge de brasserie, 34,25. En avoines blanche-jaune, 29 à 30 fr. ; grise noire, 29 à 30 fr. ; noire de Moyencourt, 31 à 32 fr. Maïs : gros grains à la taxe ; petits grains, à la taxe plus 1 fr. Les qualités secondaires voient leur prix subir 3 à 4 fr. de réfaction. Sons : marché ferme. Gros sons, 29,50 à 30 fr. ; sons fins, 30 à 30,50 fr. ; remoulages, 31 à 33,50.

Graines fourragères. — Affaires calmes pour l'exportation. Trèfle violet : nature, 20.000 ; choix Nord et Centre, 23.000. Luzerne : choix dans le Nord et le Centre, 27.000. Ray-grass, 14.000. Sainfoin, 6.500 à 7.000. Lotier, 33.000. Vesces de printemps, 6 à 6.500 suivant régions. Minette décortiquée, 19 à 21.000.

Pailles et Fourrages. — Fermeté sur les pailles et hausse sensible sur les fourrages. A la tonne on a payé la *paille de blé* dans le Nord et le Pas-de-Calais 4.500 fr. Oise, Somme, Aisne, 3.900. Seine-et-Marne, 3.200. Yonne, Aube, 3.100. Loiret, 2.700. Eure-et-Loir, 3.000. Indre, 2.600. Cher, 2.800 fr.

Les cours de la paille d'avoine s'échelonnent de 2.700 à 4.000 fr. suivant qu'elle provient du Cher (2.700), de l'Indre, du Loiret, de l'Aube, de l'Yonne, de la Seine-et-Marne, de l'Aisne, de l'Oise, de la Somme ou du Nord (4.000). Les pailles d'orge varient de 4.300 fr. (départements du bassin parisien) à 2.600 fr. dans les départements du Loiret, de l'Eure-et-Loir, de l'Indre et du Cher. La paille de seigle se tient toujours aux environs de 3.500 fr. la tonne.

Pour ce qui est des fourrages la luzerne en Beauce, première coupe, de 14.000 à 14.500 fr. ; deuxième coupe, de 15.500 à 15.800 fr. Les foins du Midi, de 9 à 10.000 fr. ; ceux de la Crau oscillent entre 11 et 12 fr. le kilo.

Légumes secs. — Pas de taxe sur les haricots métropolitains ou les lentilles d'Algérie. Affaires calmes. Lentilles vertes de Beauce, 317 fr. ;

blondes d'Algérie, 180 à 185 fr. Haricots de pays : Lingots de Vendée, 190 fr. ; Princesse verts, 250 fr. ; Flageolets blancs, 200 fr. ; Haricots plats du Midi et Cocos, 140 fr. ; gros plats, 152 à 155 fr. Pois ronds du Nord, 53 fr. en culture.

Pommes de terre. — Tendance faible. On a coté au kilo logé : Bintje 35 mm. Nord, 22 à 22,50 fr. (Aisne, Somme, Oise) ; Bretagne, 20,50 à 21 fr. ; Région parisienne, 18 à 20 fr. en culture. Belle de Fontenay, 15 fr. ; Bretagne, 34 à 35 fr. ; Loiret, 35 à 36 fr. Importation : Bintje d'Italie 45 mm., 25 à 25,50 fr. frontière.

PERSPECTIVES DU MARCHÉ DE LA VIANDE :

Gros bovins. — Tendance marquée par une nette reprise, 10 fr. de hausse par kilo (belle marchandise). Les qualités ordinaires n'ont pas varié de prix : 1re qualité, de 187 à 210 fr. le kilo vif ; 2me qualité, 124 à 168 fr. le kilo vif ; 3me qualité, 124 à 144 fr. le kilo vif. Animaux hors d'âge, 80 à 110 fr.

Veaux. — Marché très moyen, 10 fr. d'augmentation par kilo net. Veaux blancs, 396 à 420 fr. au kilo vif ; 1re qualité, 308-341 fr. ; 2me qualité, 250-320 fr. ; 3me qualité, 200-230 fr. ; 4me qualité, 150-190 fr.

Moutons. — Offres étoffées. Les agneaux fins ont été très recherchés. Agneaux de lait 15 à 18 kilos, 315 à 345 fr., jusqu'à 450 poids vif à Nîmes. Moutons : 1re qualité, 190 à 265 fr. ; 2me qualité, 167 à 180 fr. ; 3me qualité, 90 à 150 fr.

Porcs. — Affaires lentes, tant en gros qu'en détail. Porcs maigres, 250 à 285 fr. Bons porcs de viande (90 à 100 kilos), 260-285 fr. Porcs épais, 245 à 280 fr. Moins de 80 kilos, 210 à 230 fr. Truies, 200 à 220 fr. Verrats, 60 à 85 fr.

MARCHÉ DES VINS

MÉTROPOLE. — *Aude.* — Carcassonne. Insuffisance d'affaires. — Narbonne (24). V.C.C. 9°2 à 12°, 470 à 500. — Lézignan (23). VCC 10 à 12°, 480 à 495. Hautes-Corbières 12° et au-dessus, 500 à 530 ; Minervois, 10 à 11°, 480 à 485.

Gard. — Nîmes. 400 à 420 selon degré et qualité.

Hérault. — Béziers (25). Insuffisance d'affaires, pas de cote. C. S., *Idem.* — Sète (23). Vins de pays 9°5 à 10°, 475 ; Vins d'Algérie, Alger 11 à 13°, 625 à 615. Oran, 12 à 14°, 625 à 615, 625 et au-dessus. — Montpellier (29). Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (26). Vins vieux et nouveaux, insuffisance d'affaires, pas de cote. Vins de café récolte 1959, 11 à 12°, 510 à 575. C. S. néant.

Var. — Brignoles (26). Récolte 1958, vins rouges, rosés et blancs, insuffisance d'affaires. Récolte 1959, vins rouges, 470 à 485.

Seine-Inférieure. — Rouen (26), 12°, 645 à 665 ; 13°, 640 à 660.

IMPRIMERIE PAUL DÉHAN - MONTPELLIER

MOUVEMENT DES VINS (en hl.)

	JUILLET 1959		AOUT 1959	
	MÉTROPOLE	ALGÉRIE	MÉTROPOLE	ALGÉRIE
I. — *Quantités sorties des chais :*				
Pendant le mois (A. O. C.)	401.996	néant	430.287	néant
— (V. C. C.)	2.665.954	1.304.602	3.002.983	932.278
Depuis le début de la campagne 1958-59	27.113.304	12.870.521	31.566.574	13.802.799
Dans la période correspondante 1957-58	30.674.346	15.859.439	32.237.280	16.779.643
II. — *Consommation taxée :*				
Pendant le mois (A. O. C.)	247.086	néant	234.277	néant
— (V. C. C.)	3.564.804	125.240	3.734.220	114.807
Depuis le début de la campagne 1958-59	40.888.999	1.465.336	44.857.496	1.580.143
Dans la période correspondante 1957-58	44.748.262	1.470.056	48.309.297	1.593.901
III. — *Stock commercial :*				
Campagne en cours	9.907.017	1.280.093	10.243.852	1.076.279
Campagne précédente	12.317.043	1.885.088	11.788.799	1.917.614

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

SEMAINE DU 6 AU 12 SEPTEMBRE 1959

	DIMANCHE			LUNDI			MARDI			MERCREDI			JEUDI			VENDREDI			SAMEDI		
	temp.		pluie	temp.		pluie	temp.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie	temps.		pluie
	max	min.	mm	max	min.	mm	max.	min	mm	max	min.	mm.	max,	min.	mm	max.	min	mm	max,	min,	mm.
ANGERS	24	12	«	27	12	P	28	12	«	26	9	«	28	10	«	29	11	«	29	10	«
COGNAC	24	15	P	27	11	P	27	11	«	27	11	«	28	12	«	27	12	«	28	14	«
BORDEAUX	26	14	P	24	11	«	25	9	«	26	13	«	27	11	«	28	13	«	29	16	«
TOURS	19	15	1	27	11	P	27	13	«	27	10	«	29	12	«	30	11	«	30	12	«
CLERMONT-FER	19	9	7	23	7	«	23	8	«	25	9	«	25	11	«	28	10	«	29	10	«
TOULOUSE	22	14	5	24	15	«	22	11	«	23	15	«	24	10	«	25	13	«	25	17	«
PERPIGNAN	23	18	P	24	18	«	26	16	«	24	13	«	24	14	«	25	15	«	24	13	«
MONTPELLIER	18	14	17	26	15	«	25	14	«	22	12	«	23	10	«	24	11	«	24	16	«
REIMS	26	7	«	27	7	«	26	7	«	25	7		27	8	«	29	8	«	30	9	«
STRASBOURG	25	10	«	24	11	«	24	9	«	23	8	«	23	8	«	28	10	«	29	9	«
DIJON	23	12	«	25	10	«	26	11	«	25	9	«	26	11	«	23	11	«	29	10	«
NICE	28	15	P	28	16	«	24	14	P	24	14	«	23	16	«	24	17	«	24	16	«
AJACCIO	26	17	P	25	11	11	25	12	P	25	11	P	26	12	«	24	12	«	25	12	«

SEMAINE DU 13 AU 19 SEPTEMBRE 1959

ANGERS	29	17	«	27	16	4	25	12	«	26	17	«	22	15	1	22	18	21	25	10	«
COGNAC	26	15	«	25	17	P	24	14	«	28	18	«	23	16	2	25	16	1	22	14	«
BORDEAUX	26	13		25	14	23	24	14	P	27	18	«	24	16	17	24	12	P	24	13	P
TOURS	29	17	«	21	16	3	26	13	«	26	17	«	22	17	1	20	12	«	24	10	«
CLERMONT-FER	28	13	«	21	15	1	22	13	P	26	13	«	27	13	9	22	19	P	23	9	«
TOULOUSE	25	15	28	27	15	P	23	17	«	26	17	«	27	16	P	25	14	2	23	13	«
PERPIGNAN	26	19	3	20	16	20	24	17	«	23	19	«	28	19	«	28	20	3	28	18	«
MONTPELLIER	23	16	P	20	14	50	22	16	«	23	19	P	24	18	P	26	16	1	25	16	«
REIMS	31	10	«	20	11	«	24	8	«	27	15	«	25	11	«	23	6	«	24	2	«
STRASBOURG	29	11	«	29	14	«	24	11	«	25	14	«	27	14	12	22	8	«	21	5	«
DIJON	29	11	«	29	14	«	27	14	P	26	13	«	27	15	7	20	12	7	24	10	«
NICE	25	15	«	21	18	P	23	17	1	23	16	«	23	17	«	24	17	37	26	18	«
AJACCIO	26	12	«	26	16	P	26	14	2	25	13	«	26	14	«	27	16	«	26	16	«

S. N. C. F.

2 Journées agréables à Paris

AU SALON DE L'AUTOMOBILE ET DU CYCLE 1959

- Départ : le Vendredi 9 octobre au soir.
- Retour : le Lundi 12 octobre au matin.

PRIX SPECIAUX Aller-Retour REDUITS (2me Classe)

— de Sète	6.920 Fr.
— de Montpellier	6.760 Fr.
— de Lunel	6.520 Fr.
— de Nîmes	6.360 Fr.

— Location gratuite des places.
— Enfants de 4 à 10 ans (demi-tarif).
— Possibilité de voyager en couchettes en 2me classe.
— Réduction de 50 % pour rejoindre le train aux gares d'arrêt.

HORAIRE DU TRAIN SPECIAL

ALLER : Départ le 9 octobre :

Montpellier	21 h. 45
Lunel	22 h. 07
Nîmes	22 h. 45
Paris-Lyon, arrivée le 10 à	8 h. 14

RETOUR : Départ le 11 octobre :

Paris-Lyon	20 h. 30
Nîmes, arrivée le 12/10 à	5 h. 15
Lunel, arrivée	5 h. 50
Montpellier, arrivée	6 h. 16

Pour effectuer les parcours d'approche les voyageurs emprunteront les trains du service régulier sans faculté d'arrêt tant sur le trajet aller que sur le trajet retour.

Pour tous renseignements complémentaires s'adresser aux gares et aux principales Agences de Voyages.



Fruits et légumes
SULFATE DE POTASSE
avec le
SULFATE DE POTASSE
PRODUITS DE QUALITÉ
VENTE ASSURÉE